



2021 Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio, Castello di Pomino, Frescobaldi

Uno Chardonnay ispirato alla Borgogna

Descrizione del vino:

Il Pomino Bianco proviene dalla tenuta più alta della famiglia Frescobaldi. Le valli a est di Firenze offrono condizioni ideali per i vini bianchi. Il Benefizio è stato il primo vino bianco italiano ad essere fermentato in botte. Divino con qualsiasi pasto!

Nota di degustazione:

Giallo medio con riflessi dorati. Bouquet molto elegante con note floreali e di frutta gialla, camomilla, prugna mirabelle, Golden Delicious e salvia. Al palato è vivace e fluido, con aromi di nocciole grigliate e pane tostato. Delicata mineralità nel finale.

Abbinamenti:

Perfetto con vitello tonnato, minestrone, fritti misit, ma anche con brodo di manzo, mortadella e pasta alla carbonara. Si può gustare anche con formaggi corposi e carni affumicate.

Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Toscana
Sottoregione:	Pomino
Produttore:	Frescobaldi
Valutazioni:	Score 19/20
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	0425921

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Pomino Bianco DOC Riserva

Benefizio
Castello di Pomino
Frescobaldi

Origine:	Italia
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	10 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	13.5 %
Servizio:	Fresco, tra 9 e 12 gradi